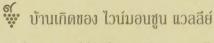


# **๑**ความเป็นมาของไร่องุ่นหัวหินฮิลส์

พื้นที่เดิมเป็นที่อาศัยของข้างป่ามาก่อนซึ่งในอดีตเป็นสถานที่ที่มีความสำคัญใช้เป็น สถานที่ฝึกฝนข้างป่าเพื่อใช้ในการงานของหลวง ภูมิประเทศแบบดินทรายปนหิน สามารถปลูกองุ่นได้ดีคล้ายไร่องุ่นใกล้แถบเมดิเตอร์เรเนียน ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์ถือ เป็นไร่องุ่นแห่งแรกของเมืองหัวหิน สยามไวเนอรี่พัฒนาพื้นดินและเริ่มปลูกองุ่น บนพื้นที่บริเวณดังกล่าวหลังจากประสบความสำเร็จจากการเข้าร่วมทดลองการปลูก องุ่นในโครงการหลวง ที่อำเภอห้วยทราย จังหวัดเพชรบุรี ในปี พ.ศ. 2546

พื้นที่ทั้งหมดของไร่องุ่น:	พื้นที่มากกว่า 1,000 ไร่
	พื้นที่มากกว่า 250 ไร่ ข้อมูลล่าสุดเมื่อต้นปี พ.ศ. 2552
พันธุ์องุ่น:	องุ่นพันธุ์ใคลอมบาร์ด องุ่นพันธุ์เชนินบลอง
	องุ่นพันธุ์มุสกัส องุ่นพันธุ์ชีราช องุ่นพันธุ์ชานจิโอเวสเช่
	องุ่นพันธุ์เทมปรานินโย่ และองุ่นสายพันธุ์ทานสด
พันธุ์องุ่นที่กำลังทดลองปลูก:	มีมากกว่า 20 สายพันธุ์
ดิน:	ดินทรายปนหิน
ระดับพื้นที่ของไร่องุ่น:	สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 140 - 210 เมตร
ฤดูเก็บเกี่ยว:	ช่วงระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - เดือนมีนาคม

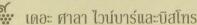


"ไวน์มอนฐนแวลลีย์"ไวน์ไทยคุณภาพจากแถบเส้น ละติจูดใหม่ (New Latitude Wine) องุ่นสายพันธุ์ คุณภาพที่ปลูกที่ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์ได้รับการดูแลเอาใจ ใส่อย่างพิถีพิถันโดยผู้เขี่ยวชาญด้านการปลูกองุ่นทั้ง ชาวไทยและผู้เชี่ยวชาญการปลูกพืชเมืองร้อนจากต่าง ประเทศองู่นคุณภาพดีเป็นต้นกำเนิดของไวน์ไทย คุณภาพดีที่ได้รับรางวัลจากการประกวดไวน์นานาขาติ

ท่านสามารถดื่มด้ำกับ "ไวน์มอนซูน แวลลีย์" ได้เกือบ ทุกที่ทั่วโลก ทั้งทวีปยุโรป อเมริกา เอเชีย รวมทั้ง โรงแรมระดับห้าดาวและร้านไวน์ขั้นนำ (ในห้าง สรรพสินค้าและซูปเปอร์มาร์เก็ต)



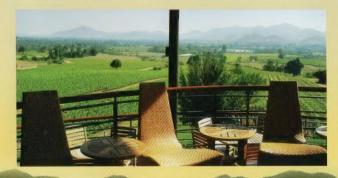




สถานที่ให้บริการนักท่องเที่ยวได้พักผ่อนและดื่มด้ำบรรยากาศไร่องุ่นกลางหุบเขา ที่คุณสามารถเรียนรู้วิธีการปลูกองุ่น การทำไวน์และการขิมไวน์ เดอะศาลา เรือนไม้ร่วมสมัย รูปแบบไทยประยุกต์ ที่ออกแบบโดย คุณชิลเวีย โชว์ อดีตสถาปนิกของ Norman Foster ใช้เป็นที่ต้อนรับนักท่องเที่ยวได้พักผ่อน และดื่มด้ำบรรยากาศไร่องุ่นท่ามกลางหุบเขา ที่คุณสามารถเรียนรู้วิธีการปลูกองุ่น การทำไวน์รวมไปถึงขึ้นไวน์เพื่อสัมผัสและดื่มด่ำกับประสบการณ์ไวน์จากเส้น ละติจุดใหม่ ที่รอคุณมาค้นหา

- ร้านอาหารสไตล์ปิสโทร

- ร้านขายไวน์และของที่ระลึก
- ห้องสัมมนา สามารถรองรับแขกได้ 14 ท่าน





# 🔅 ร้านไวน์ ณ ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์

พร้อมให้บริการท่านได้เลือกขิมไวน์มอนซูนแวลลีย์ ไวน์ที่ผลิตจากองุ่นที่ไร่ หัวหินฮิลส์ของเรารวมถึงผลิตภัณฑ์จากองุ่นรวมทั้งอุปกรณ์ไวน์และของที่ระลึก มากมายโดยพนักงานของเราพร้อมที่จะให้เกร็ดความรู้และคำแนะนำง่ายๆ เกี่ยวกับการเลือกไวน์ในโอกาสต่างๆ





# ไวน์ กับ อาหาร (ร้านอาหาร เดอะ ศาลา)

บริการท่านด้วยอาหารรสเลิศที่ได้รับแรงบรรดาลใจจากไร่องุ่นอันสวยงาม โดยใช้ไวน์และใบองุ่นของเราบรรจงสร้างอาหารจานพิเศษ ที่ผสานกับไวน์มอนซูน แวลลีย์ ท่ามกลางมนต์เสน่ห์แบบ al fresco ที่ท่านจะได้เห็นวิวไร่อง่นหัวหินฮิลส์ โดยรอบ

เปิดบริการทุกวัน รวมวันหยุดนักขัตถุกษ์ (ยกเว้นวันจันทร์ซึ่งจะปิดทำการ)

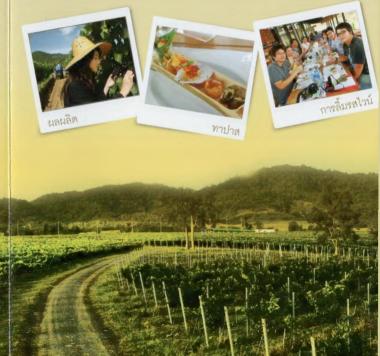
เวลา 10.00 - 19.00 น. ครัวเปิดบริการ 11.00 - 17.30 น.





### ทัวร์และกิจกรรมต่างๆ

- กิจกรรมการขึ้นไวน์ พร้อมอาหารสไตล์ทาปาส (Tapas)
- กิจกรรมเที่ยวขมไร่องุ่น ท่านจะได้รับความรู้เกี่ยวกับการปลูกองุ่น องุ่นสายพันธ์ต่างๆที่ปลูก ณ ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์ นอกจากนั้นยังมี กิจกรรมพิเศษเที่ยวชมไร่องุ่นด้วยช้าง
- การจัดสัมมนาและการประชุมนอกสถานที่ เดอะ ศาลา มีห้องประชุม และอุปกรณ์เพื่อรองรับการจัดประชุมสัมนาประมาณ 14 ท่าน
- การเก็บองุ่นทำไวน์ประจำปี





#### หัวหินฮิลส์ไวน์เซลล่าร์

ตั้งอยู่ที่หัวหินมาร์เก็ตวิลเลจในตัวเมืองหัวหินที่พร้อมต้อนรับและให้ บริการท่านสามารถชิมและเลือกซื้อสินค้าของสยามไวเนอรี่ทั้งไวน์ ไทยมอนซูนแวลลีย์และไวน์นำเข้าจากต่างประเทศรวมทั้งอุปกรณ์ไวน์ และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับองู่นอีกมากมายที่ โทรศัพท์ (032) 526 351 แฟกซ์ (032) 526 352





## การจองกิจกรรมและเยี่ยมชมไร่องุ่นหัวหินฮิลส์

ท่านสามารถจองกิจกรรมเยี่ยมชมไร่องุ่นหัวทินฮิลส์และสำรองที่นั่ง ได้ทางโทรศัพท์ (032) 526 351 หรือ อีเมล์ผ่านทางเว็บไซต์ www.huahinhillsvineyard.com สำหรับการจองโต๊ะ กรุณาติดต่อ เดอะศาลาโดยตรง 081 701 8874-5



# สถานที่ท่องเที่ยวบริเวณใกล้เคียง

- น้ำตกป่าละอู สนามกอล์ฟมาเจสติก กรีค
- หมู่บ้านกะเหรี่ยง
- ปางข้างหัวหิน
- อทธยานแห่งชาติแก่งกระจาน
- วัดหัวยมงคล







### ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์

โทรศัพท์ 081 701 8874-5 แฟกซ์ 081 376 1474 อีเมลล์ info@huahinhillsvineyard.com www.huahinhillsvineyard.com

### บริษัทสยาม ไวเนอรี่ เทรดดิ้งพลัส จำกัด

โทรศัพท์ 02 533 5600 แฟกส์ 02 533 5405 ซีเมลล์ info@siamwinery.com www.siamwinery.com

(เชิญเยี่ยมขม ไทย ไวเนอรี่ ได้ที่ ww.thalwine.org)